

Technická specifikace

Jakost	Původ Zrání	Francouzský dub v kvalitě „stave“ (sudovina) pocházející z vybraných francouzských lesů Přirozené vysychání pod širým nebem po dobu minimálně 24 měsíců
Rozměry	2 typy	Účinek odpovídající 25 % nového sudu z francouzského dubu o objemu 225 l: L: 30 cm x l: 3 cm x H: 0.9 cm x 18 Účinek odpovídající 45 % nového sudu z francouzského dubu o objemu 225 l: L: 30 cm x l: 3 cm x H: 0.9 cm x 30
Balení		Krabice s 5 až 10 kusy v PE-Alu sáčku
Toastování	Chauffe à cœur	Infračervené: lehké, střední, intenzivní
Aplikace a implementace	Červené, bílé a růžové víno	Použití během fermentace nebo zrání: Pozvolná a progresivní extrakce. Rozšíření aromatického spektra. Zjemnění tříslovin sudu, dodání plnosti, nasládlosti, délky a tónů jemného a komplexního pražení
Doba kontaktu		Minimálně 6 měsíců od ukončení alkoholové fermentace nebo v průběhu zrání Pravidelně sensoricky hodnotit pro posouzení optimální rovnováhy mezi vínem a dřevem. <i>Pro bližší informace nás prosím kontaktujte.</i>
Sledovatelnost		Viz etiketa na obalu
Skladování		Skladovat v původním obalu při pokojové teplotě v dobře větraných prostorách. Výrobek je citlivý na pachy a kontaminanty z okolního prostředí.



Bureau Veritas vydává certifikát pro systém HACCP u produktů Œenosylvavyráběných společností LES ATELIERS DU CHÈNE- Certifikát shody č. BV/177/RE

INSERTS

